

Chili copieux au bœuf et aux haricots noirs

avec patates douces assaisonnées à la mexicaine

Familiale

25 à 35 minutes



Bœuf haché



Patate douce



Concentré de bouillon de bœuf



Crème sure



Tomates broyées



Assaisonnement mexicain



Haricots noirs



Coriandre



Cheddar, râpé



Pâte tex-mex

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Une combinaison de saveurs fumées, sucrées et épicées pour un assaisonnement tex-mex parfait!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Patate douce	340 g	680 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Haricots noirs	370 ml	740 ml
Coriandre	7 g	7 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Pâte tex-mex	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les patates douces

- Éplucher et couper les **patates douces** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **patates douces** de ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement mexicain**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.



Terminer le chili

- Ajouter le **concentré de bouillon**, les **haricots**, les **tomates broyées** et ½ tasse du **liquide des haricots réservé** (doubler la qté pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Pour un chili plus épais, utiliser moins de liquide!)
- Réduire à feu moyen-doux. Laisser mijoter de 6 à 9 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **chili** épaississe légèrement.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, égoutter les **haricots** en réservant le **liquide**, puis les rincer.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.



Terminer et servir

- Incorporer les **patates douces** dans le **chili**.
- Répartir le **chili** dans les bols. Garnir de **fromage** et de **coriandre**.
- Couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.

Le souper, c'est réglé!



Commencer le chili

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bœuf**, le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et la **pâte tex-mex**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Poivrer**.